

Vielen Dank  
für Euren Besuch  
-  
Grazie Mille  
Per la Vostra Visita

enoiteca  
**IL**CALICE



enoiteca  
**IL**CALICE

# Buon Appetito!

Antonio & Louis Bragato  
Danny Benedettini  
Team IL Calice

## Vetrina

Zum Teilen...

### Sauerteig Brotkorb

Frisches Hausbrot & Butter-Grissini  
von der Bäckerei **Gorilla** aus Berlin, toskanisches Olivenöl 5,5

### Giardiniera

Knackiges gepickeltes Gemüse 5,-

### Uova in Carpione

Wachsei, geräucherte Mayonnaise, eingelegte Zwiebeln 9,-

### Stracciatella e Alici

Büffel Stracciatella, Sardellenfilets, Salsa Verde 18,-

### Parmigiano e Lardo

36 Monate Parmigiano Reggiano, Lardo di Colonnata, Saba 14,-

### Prosciutto D'Osvaldo

Mit Kirschholz mild geräucherter Schinken  
von der Familie D'Osvaldo, Friaul 19,5

### Prosciutto Cotto, Burro e Rafano

Gekochter Schinken aus Kampanien, frischer Meerrettich, aufgeschlagene Butter 18,-

### Tajer Tradizionale

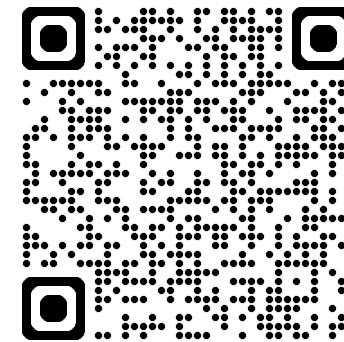
Holztajer mit drei verschiedenen Salumi & zwei Käsesorten 19,5

## Newsletter

## Scannen & anmelden

### Superdegustazione - große Variation

Verschiedene italienische  
Carpaccio di Carne Salad  
Vitello Tonnato , Vitello C  
Aromatische Rohmilchkä



ten

e Brotkorb

(en) je Portion 29,5

## So verpasst ihr keine:

Winzer Events  
Speisekarten Wechsel  
Trüffelsaison  
Weinfestival etc.

ilcalice

## Digestivo

---

### Liquore 5cl

Amaretto, Quaglia 8,-  
Limoncello, Quaglia 5,-  
Limoncello Essenza, Quaglia 6,5  
Sambuca, Berta 8,-  
Weihnachtspflümli, Etter 11,-

### Vermouth 5cl

Pio Cesare Vermouth di Torino bianco 9,-  
Cocchi Vermouth di Torino rosso 7,-  
Poli 'Gran Bassano' Vermouth bianco 9,-

### Amaro 4cl

Amaro, Jefferson 8,-  
Amaro, Montenegro 6,-  
Amaro d' Erbe, Berta 7,-  
Amaro 'Vaca Mora', Poli 7,-  
Amaro, Nonnino 7,-

### Whisky / Bourbon 4cl

Glenmorangie Quinta Ruban 14y 13,-  
Glenmorangie Nectar D'OR 16y 13,-  
Glenmorangie Lasanta 15y 13,-  
Ardbeg 10y Single Malt Scotch 12,-

## Antipasti

---

Zum Teilen...

### Crudo di Ricciola

Scheiben von der Bernsteinmakrele, Selleriesaft, Zitrone, Mönchsbart 26,-

### Insalata di Finocchio

Fenchelsalat, Basilikum, Ingwer-Honig-Orangen-Vinaigrette 14,-


### Sgombro in Saor

Gegrilltes Makrele, süß sauer eingelegte Zwiebeln, Erdbeer-Essig, Pinienkerne, Meerrettich 19,-

### Vitello Tonnato

Rosa Kalbsscheiben, Thunfisch-Kapern Sauce, Sellerie, Kalbsjus 20,-

### Minestrone Primavera (tiepido)

Lauwarme Minestrone Brühe vom Parmigiano Reggiano, Frühlings-Gemüse wie Spargel und frische Erbsen, Bottarga 20,-  
Veggie Option: ohne Bottarga 

### Terrina di Faraona e Insalata Russa

Terrine vom Perlhuhn, Insalata Russa mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Gurken, Mayonnaise 18,-

Für Kinder bieten wir gerne Pasta Penne mit Butter,  
Pomodoro oder Pesto an.

## Pasta

---

Unsere Pasta servieren wir Euch natürlich 'al dente'

### Cappelletti con Ragú alla Bolognese

Hausgemachte Cappelletti, Formaggio-Füllung,  
Ragú alla Bolognese, Parmigiano Reggiano

Veggie Option: Cappelletti Burro e Salvia 

27,-

### Tagliolino verde di Aglio Orsino

Hausgemachte Tagliolini, Bärlauch-Pesto, Burrata-Creme,  
Salzitrone

25,-

### Pacchero alla Carbonara

Paccheri Pasta, Guanciale von Familie D'Osvaldo aus dem Friaul,  
gereifter Pecorino, Eigelb, Pfeffer

// kann nicht sehr heiß serviert werden//

25,5

### Passatello in Brodo affumicato

Passatello Pasta aus Parmigiano, Paniermehl & Ei  
in leicht geräucherter Hühner- und Rinderbrühe

23,-

## Digestivo

---

### Vodka 4cl

Vodka, Ciroc 8,-

### Rum 4cl

Caribbean Rum 8y, Angostura 8,-

PX-Cask Barbados, Wagemut 18,-

### Grappa 2cl

Bocchino Barolo 13,-

Bocchino Riserva 18 Jhr. In barrique 15,-

Bocchino Riserva 21 Jhr. In barrique 18,-

Berta Monpra 7,-

Berta Roccanivo 2016 / Barbera 14,-

Berta Bric del Gaian 2016 / Moscato 14,-

Pilzer Delmé 7,-

Poli Sarpa 8,-

Poli Due Barili 11,-

Poli Amorosa di Settembre 13,-

### Distillati di Frutta 2cl

Pilzer Aquavite Aprikose 7,-

Pilzer Aquavite Quitte 7,-

Etter Williamsbirne 8,-

Etter Retrokirsche/Kirschwasser 8,-

Etter Löhrpflaume 8,-

Etter Orange Barrique 8,-

Etter Himbeergeist 7,-

Etter Fruchtbaum/5 Früchte Brand 7,-

## Bevande

---

San Pellegrino / Aqua Panna	0,75l	9,-
San Pellegrino / Aqua Panna	0,25l	4,-
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,20l	5,5
Sanbitter Spritz/ Crodino Spritz	0,20l	8,5
Tonic Water Fever Tree	0,20l	5,5
Ginger Ale Fever Tree	0,20l	5,5
Bitter Lemon Fever Tree	0,20l	5,5
Apfelsaft Naturtrüb Bio Bauer	0,20l	5,-
Orangensaft Bio Bauer	0,20l	5,-
Pfirsichnektar Bauer	0,20l	5,-
Bio Apfelschorle trüb Proviant	0,33l	5,5
Bio Orangenlimonade Proviant	0,33l	5,5

## Aperitivo

Birra Poretto vom Fass	0,25l	5,5
Peroni 0,0 VOL% Flasche	0,33l	5,-
Bianco Rosso Spritz	0,25l	9,5,-
Gin Tonic – mit Fever Tree	0,25l	14,-
Negroni – homemade barrel aged	0,15l	14,-
Limoncello Spritz	0,25l	12,-
Limonello Spritz alk.frei	0,25l	9,5

## Giamaica Caffé aus Verona

Caffé Tedesco / Cappuccino		4,5
Espresso / Macchiato		4,-
Doppio Espresso / Macchiato		5,-
Latte Macchiato		5,5
Tee – Grün / Earl Grey / Kamille /Kräuter		6,-

## Fisch // Fleisch

---

Unsere Hauptgänge & zusätzliche Beilagen

### La Nostra Milanese

Panko paniertes Milanese vom toskanischen Freiland-Schwein,  
Puntarelle-Salat alla Romana, Zitrone 34,-

### Sella d'Agello

Rosa gebratener Rücken vom Eifeler Ur-Lamm, Erbsen, Pistazien 37,-

### Tagliata di Entrecôte

Entrecote auf Holzkohle gegrillt  
ca.250g 46,-  
ca.500g 92,-  
inkl. einer zusätzlichen Beilage, wähle unten

### Sogliola alla Mugnaia


Ganze Seezunge, Mugnaia Sauce mit Butter, Kapern, Zitrone, Petersilie,  
Forellenkaviar 42,-

inkl. einer weiteren Beilage, wähle unten

### Beilagen extra

### Patate al Forno

Ofenkartoffeln, Semmelbrösel mit Lardo/auch Veggie mögl 8,-

Asparagi Bianchi e salsa olandese al sambuco   
Weißer Spargel, Holunder-Hollandaise 12,-


Broccolini e Bagna Cauda  
Wildbrokkoli, Bagna Cauda / Sardellen- Knoblauchcreme 11,-


## DOLCE

---

IL dolce far niente...

Profitterolles al Cioccolato   
Hausgemachter Windbeutel, Schokoladen-Mousse, Vanille-Eis 12,-

  
Torta Lattaiola  
Italienischer Milchkuchen, Rhabarber, Oliven-Öl 12,-

Tiramisù IL Calice   
Mascarpone-Creme, Espresso.Kaffee, Löffelbiskuitt,  
salziger Kakaocrumble, Kaffeeganache 11,-

Toffee di Caramello Salato  
Hausgemachtes Salz-Karamell-Toffee / 1 Stück 3,5

Tajer di Formaggio  
Rohmilchkäseauswahl von *Maitre Guffanti aus Arona, Piemonte*  
Pikante & süsse Konfitüren + einen IL Calice Sauerteig Brotkorb  
4 Sorten 18,-  
6 Sorten 22,-

Dessertwein Empfehlung

2018 Muffato della Sala Dolce, Cstello della Sala, Umbria 16,50-  
An der Nase besticht er mit Noten von Trockenobst,  
kandierter Furcht und Anklängen an Safran.

Bei Allergenen, Unverträglichkeiten sowie Präferenzen  
bitten wir Euch uns anzusprechen.

Durch ein präzisen Einsatz von Zutaten können wir Euch  
sehr gerne über alle Inhaltsstoffe, nach Rücksprache,  
Auskunft geben.

Das IL Calice Team